

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan Pada *Nugget* Ikan Nila (*Oreochromis* Sp). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 38.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. [Skripsi]. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 23.
- Agustina, Y. E. 2011. Substitusi Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Sereal Yang Kaya akan Serat. [Skripsi]. Program Studi Teknik Boga. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. Hal 12-13.
- Anonim. 2015. Cara Budidaya Ikan Betutu Sendiri. <http://carabudidayaikanlelenilamujair.blogspot.com/2015/08/cara-budidaya-ikan-betutu-sendiri.html>. diakses pada tanggal 15 April 2017.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Astawan. 2007. *Nugget* Ayam Bukan Makanan Sampah. <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>. Diakses 26 september 2017. Hal 23.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Jakarta. 176 hal.
- Aswar. 1995. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis* Sp). [Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 3-11.
- BSN. 2002. *Nugget* Ayam. SNI 01-6638- 2002. Departemen Perindustrian RI. Jakarta.
- BSN. 2014. Syarat Mutu *Nugget* Ayam. Departemen Perindustrian dan Pangan. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Food Science*. Penerjemah : H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal 34-36
- Bowo. 2008. Pengaruh Bahan Pengikat Campuran Tepung Mocaf dengan Tepung Terigu terhadap *Nugget* Belut (*Monopterus albus*, Z). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 30-36.
- Cahyani, Kinanthi Diah. 2011. Kajian Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*, L) Sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 59.

- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk *Nugget* Ikan Sapu – Sapu (*Hyposascus pardalis*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 13-14.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 306 hal.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proceession Technology*. Principles and Practise. 2nd ed. Woodread. Pub. Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo. Hal 78-79.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan *Nugget* Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras . [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang Hal 22-23.
- Jamaludin, R.B, dan Hastuti, dan Rochmadi.2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Hal 2.
- Justisia, W.A.H. 2016. Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein *Nugget* Substitusi Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dan Kacang Merah (*Vigna angularis*). [Skripsi]. Program Studi S1 Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga. Surabaya. Hal 107-108.
- Mareta, T.P. dan Nur. 2011. Pengawetan Ikan Bawal dengan Pengasapan dan Pemanggangan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hal 33-47.
- Mitra, S, Desmelati, dan Sumarto. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Brokoli (*Brassica oleracea L.var.italica*) Terhadap Penerimaan Konsumen *Nugget* Ikan Jelawat (*Laptobarbus hoevenii*). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. Hal 3.
- Nurlita. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit. [Skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Halu Oleo. Kendari. Hal 9.
- Ofrianti, Y. 2012. Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik *Nugget* Ikan Gabus (*Ophiocephalus sriatus*). [Skripsi]. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Bengkulu. Hal 2.
- Palungkun, R., dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. PT. Penebar Swadaya. Jakarta 74 hal.

- Pangastuti, H.A., D.R, Affandi, dan D. Ishartani. 2013. Karakteristik Sifat Fisik Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (1):20-29.
- Purbowinanto, Y. 2003. Seri Budaya Perikanan Air Tawar Betutu (*Oxyleotris marmorata*). Karya Putra Darwati. Bandung. Hal 2.
- Rahayu, R.Y. 2007. Komposisi Kimia *Rabbit Nugget* dengan Komposisi *Filler* Tepung Tapioka yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Hal 1-9.
- Rahmayuni, S. 2018. Pengaruh Variasi Penambahan Belut (*Monopterus albus*. Z) Presto terhadap Karakteristik *Nugget* Belut yang Dihasilkan. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 34-35.
- Razi, F., 2014. Teknik Budidaya Ikan Betutu (*Oxyleotris marmorata*). Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Badan Pengembangan SDM KP Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta. Hal 2.
- Rismunandar, M, dan N. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 24.
- Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. 2002. Dokumen Tepat Guna. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 32.
- Septelanda, E., 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik *Nugget* Ikan Betutu (*Oxyleotris marmorata*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 19.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono, MP. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 40-41
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 176- 313.
- Swarno, G. 2015. Kualitas Fisik (pH, WHC, Susut Masak, Tekstur dan Organoleptik Bakso Daging Kalkun). [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 4-5.
- Tarigan, J.F.A. 2016. Daya Terima *Nugget* Ikan Lele yang Memanfaatkan Tepung Kacang Merah dan Kandungan Gizinya. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal 38-39.
- Wellyalina. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena terhadap Mutu *Nugget*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 6-7.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 84.